

**ADMINISTRACIÓN DE
SERVICIOS DE
HOSTELERÍA**





PLAN DE ESTUDIO

03 AÑOS

MÓDULO I

1

- Métodos y Técnicas del Área de Pisos
- Planificación y Organización Empresarial
- Legislación Hostelera
- Organización de Áreas de Pisos
- Cocina Básica
- Bar Básico
- Cultura Hotelera
- Lógica y Funciones
- Cultura Física y Deporte
- Informática e Internet
- Técnicas de Comunicación
- Inglés Básico I

ASISTENTE DE PISOS

2

- Técnicas de Trabajo en Área de Lavandería y Ropería
- Técnicas de Trabajo en Áreas Públicas
- Seguridad Industrial
- Mantenimiento de Maquinas y Equipos
- Administración de Empresas Hosteleras
- Inglés Básico II
- Cocina Criolla
- Interpretación y Producción de Textos
- Estadística General
- Cultura Artística
- Ofimática
- Fundamento de Investigación

ASISTENTE EN LAVANDERÍA

MÓDULO II

3

- Organización y Técnicas del Área de Cocina
- Panadería y Pastelería
- Organización y Técnicas de Comedor
- Sociedad y Economía en la Globalización
- Contabilidad I
- Ciencias de los Alimentos
- Inglés Básico III
- Circuitos Internacionales
- Zonas y Circuitos Turísticos
- Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible
- Investigación e Innovación Tecnológica

ASISTENTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

4

- Organización y Técnicas de Servicios de Bar
- Logística
- Organización del Área de Alimentos y Bebidas
- Normas de Calidad en Alimentos y Bebidas
- Planeamiento y Organización de Eventos
- Comunicación Interpersonal (Inglés Básico I)
- Contabilidad II
- Counter
- Cocina Latinoamericana
- Proyecto Investigación e Innovación Tecnológica

ASISTENTE DE LOGÍSTICA

MÓDULO III

5

- Costos y Presupuestos Hosteleros
- Organización y Técnicas del Área de Recepción
- Gestión Hostelera
- Comunicación Turística
- Atención al Cliente
- Comunicación Empresarial (Inglés Técnico II)
- Comportamiento Ético
- Organización y Constitución de Empresas
- Cocina Regional

ASISTENTE DE RESERVACIONES

6

- Marketing Hostelero
- Proyecto de Desarrollo Hostelero
- Organización y Técnicas del Área de Reservas
- Servicios de Transporte y de Agencias de Viaje
- Protocolo e Imagen
- Cocina Internacional
- Equipamiento Hostelero
- Inglés Técnico III
- Liderazgo y Trabajo en Equipo
- Proyecto Empresarial
- Legislación e Inserción Laboral

ASISTENTE DE RECEPCIÓN

■ Cursos de Formación en Técnico en Administración de Servicios de Hostelería

■ Cursos de Formación General

■ Certificaciones Progresivas - Emitidas por la IESTP CEPEA

Duración de la carrera : 6 semestres académicos.

*Plan de Estudios sujeto a cambios por la nueva Ley de la Educación Superior.

CERTIFICADOS MODULARES

I MÓDULO: Administración de pisos, lavandería y áreas públicas

II MÓDULO: Administración de alimentos y bebidas

III MÓDULO: Administración de reservas y recepción

Certificaciones emitidas por el Ministerio de Educación

46 Años FORMANDO PROFESIONALES LÍDERES